

„GAZETA PIEKARSKA“
wychodzi 1. i 15. każdego
miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . . 6 kor.
na pół roku . . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosji 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.



Listów nieopłaconych
nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy.
Na odpowiedź prosimy za-
łączyć markę 10. hal.
Reklamacje niezapieczo-
wane wolne są od opłaty
pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy
po 40 hal. za wiersz petit.
pierwszy raz, następne po
30 hal. — Drobne ogłosze-
nia po 20 hal. od wiersza.

Redakcja i administracja: Kraków Garbarska, 12.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Popierajcie przemysł krajowy!

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU

DROŻDŻY PRASOWANYCH

LUDWIKA HORODYSKIEGO w KOŁODZIANACH

poleca znakomite drożdże do użytku domowego, cukierń i piekarń po cenie najtańszej.

Drożdże odznaczone najwyższymi nagrodami na wystawach: we Lwowie, Wiedniu,
Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Codziennie
świeży wyrób.

Specjalne drożdże
dla gorzelni

Wystawa piekarska.

Pół roku zaledwie dzieli nas od chwili, w której we Lwowie oglądać będziemy owoce naszej pracy. Pierwszy to raz wystąpimy publicznie w szerszym tego słowa znaczeniu, aby z jednej strony zacieśnić węzły solidarności, a z drugiej obmyśleć środki do dalszej pracy i walki. Dlatego już dziś zastanowić się nam należy, w jaki sposób mamy wziąć udział w przyszłorocznej wystawie.

Wystawa ta nie może być groteskową, ale imponującą rozmiarem i sumiennym wykonaniem wystawionych przedmiotów.

Dlatego łączymy ją z wystawą młynarską i cukierniczą.

Z załączonej do dzisiejszego numeru odezwy przekonają się Czytelnicy, że to nie tak łatwo urządzić wystawę, jakby się zdawało. Wystawa taka pociąga za sobą znaczne, jeśli nie nawet olbrzymie koszty, a koszty te musi w części pokryć wystawca i komitet. Dlatego popierając odezwę komitetu wystawowego zwracamy się z prośbą do wszystkich Kolegów, tudzież pp. młynarzy i cukierników, by zastosowali się do treści odezwy i deklaracje podpisane nadsyłać na ręce komitetu.

Liczymy wprawdzie na pewną subwencję ze strony władz, lecz w każdym razie nie będzie ona znowu tak wielką, aby pokryć wszystkie wydatki. Nauczani smutnem doświadczeniem, iż „rząd sprzyja krajowi“, musimy więcej na własnych polegać siłach. A ponieważ, jak już nadmieniliśmy powyżej, występujemy po raz pierwszy dopiero przed światem, przeto ten debiut musi pod każdym względem wypaść okazale.

Nie żałujcie zatem pp. Koledzy kilkadziesiąt koron. Będzie to na razie tylko deklaracja, bo nie jest wykluczonem, iż

wystawa nie przyniesie deficytu. Lecz gwarancję mieć musimy.

My z komitetem wystawy, który ukonstytuował się we Lwowie, pozostajemy w ścisłym kontakcie, i możemy również udzielać wszelkich wyjaśnień. Lecz naprzód musimy stwierdzić, ile chętnych zgłosi się, ile pieniędzy będziemy mieli do rozporządzenia.

Niezależnie od tego musimy zgłaszać się do wzięcia udziału w wystawie. Komitet wystawy oznaczy później ceny miejsc, — a będą one oczywiście o tyle tańsze, o ile więcej udziałów i deklaracji wpłynie. Niech zatem nikt się nie ociąga, — bo jak przysłowicie powiada: dwa razy daje, kto zaraz daje.

Będziemy wszelkie komunikaty komitetu zamieszczali w piśmie, tudzież w innych dziennikach krajowych i zagranicznych, będziemy podawali ścisłe informacje co do postępu robót około wystawy, lecz wzywamy ogół rękodzielników piekarskich, młynarskich i cukierniczych, by w pracy tej nam dopomogli. A pierwszym warunkiem do tego jest przesłanie deklaracji.

W końcu nadmieniamy, iż biuro komitetu wystawowego mieści się we Lwowie, ratusz II. p. (Izba rękodzielnicza) i tam po wszystkie informacje zgłaszać się należy.

Zwracamy się zarazem do P. P. fabrykantów wszelkich maszyn piekarskich, fabryk koszykarskich i drożdżarskich aby się zgłaszali.

Środki pomocnicze w piekarstwie.

(Dokończenie.)

W poprzednich naszych artykułach, zamieszczonych w kilkunastu numerach naszego pisma, opisaliśmy szczegółowo wyrób i własności głównego środka pomocniczego w piekarstwie, t. j. diamentu, tak proszku jak i w płynie. Opisaliśmy też wyrób

drożdży, do których zresztą niejednokrotnie jeszcze powrócimy. Teraz pokrótce jeszcze opiszemy pozostałe a w piekarstwie używane środki.

Wiadomo, iż w zimie jest trudno w miastach o mleko. Przemysłowano nad tem, jakby je zastąpić, — i w końcu wynaleziono mleczny proszek, powszechnie znany pod nazwą „Gallak“. Wyrabiany on jest z czystego mleka, które w sposób chemiczny zostaje skryształizowane. Do handlu wchodzi już jako proszek, który rozpuszczony w ciepłej wodzie daje pod każdym względem użyty śladający mleko. Na jeden litr wody używa się 1/2 gr. proszku.

Również i masło zastąpiono w naszym od niego nie różniącym się margaryną. Jest to tłuszcz, połączony również w sposób chemiczny z tłuszczami zwierzęcych i roślinnych. Podobieństwo i smak margaryny do masła stało się powodem iż rząd austriacki widział się zmuszonym wydać osobną ustawę o sprzedaży margaryny, aby położyć tamę popełnianym oszustwom. Margarynę dodaje się do ciasta w stanie zgęszczonym razem z cukrem.

Wynaleziono też sztuczny cukier, — który w dodatku nadaje jeszcze piękny kolor pieczywu. Cukier ten, w proszku, rozpuszcza się również w wodzie letniej i w stanie rozpuszczonym dodaje się do ciasta.

Jaja zastępują również proszek. Owe sławne makarony włoskie nie mają w sobie ani jednego jaja, tylko sztuczny proszek jajowy. Swego czasu powstała we Lwowie nawet fabryka takiego proszku, — która wykazała zawartość szkodliwych dla zdrowia substancji, jak szafran i t. p.

W pomysłowości więc umysł człowieka jest nieskończony. Wszak dziś nawet wyrabiają sztuczne podpałki, — które są nadzwyczaj tanie, — a w handlach sprzedają je pod nazwą „ignis“. Są to po prostu posiekane a następnie silnie sprasowane kostki ze szyszek.

Dożyjemy może czasów, kiedy rozum ludzki wynajdzie środek, mogący zastąpić mąkę, — lecz nim to nastąpi, musimy nadal płacić solone sumy za nią.

Orzeczenia sądów przemysłowych.

XII.

W myśl §. 482 u. k. musi kupiec lub rękodzielnik sprzedać kupującemu towar, chociażby nawet pomiędzy nimi istniała nienawiść. Potwierdza to wyrok sądu w Gracu. Tamtejszy piekarz nie chciał sprzedać redaktorowi miejscowego pisma pieczywa, gdy tenże redaktor po nie przyszedł, przyczem piekarz powiedział: „takiemu panu, który nie uznaje religii, pieczywa nie sprzedaje“. (Redaktor ów Rudolf Hrill, wydaje w Gracu niezawisły dwutygodnik „Der Alpenbote“ [Posłaniec alpejski].) Sąd atoli był innego zdania, i skazał owego piekarza na 5 K. grzywny względnie 12 godzin aresztu.

2) Iósie Salamonowy wyrok wydała Izba handlowa w Pradze. Orzekła ona, iż za dobroć towaru nie odpowiada w pierwszym rzędzie wytwórca, — (jeśli naturalnie towar przez osobę drugą sprzedany został osobie trzeciej) — ale ten, który ów towar do sprzedaży przyjmuje. Nieumotywowane niczem owo orzeczenie daje nam dużo do myślenia, — boć chyba trudno, by za wartość towaru odpowiadał kupiec, — a nie fabrykant — względnie ten, który towar wykonał. Oczekujemy w tej mierze orzeczenia naszych Izb handlowych.

3) Uczeń J. K. wstąpił do cukierni F. P. na trzy lata do nauki, przyczem rodzice ucznia zobowiązali się dopłacić tytułem nauki 200 koron w czterech ratach. Po upływie czasu nauki wzbraniał się naukodawca wydać uczniowi świadectwo wyzwolin, albowiem rodzice ucznia zapłacili na poczet umówionej kwoty tylko 50 koron. Sąd atoli wniesioną przez ucznia skargę uwzględnił, albowiem §. 104 ust. przem. kategorycznie powiada, iż uczniowi po ukończeniu czasu nauki i dopełnieniu przezeń formalności egzaminowych, ma być wydanem świadectwo wyzwolin.

4) Wiedeński najwyższy trybunał wydał orzeczenie, iż praca w zastępstwie po dłuższym czasie liczy się jako praca stała. Tenże sąd orzekł, że jeśli robotnik daje czternastodniowe wypowiedzenie, a potem zostaje jeszcze na 14 dni celem pouczenia i zaznajomienia z klientami swego następcę, — w czasie tym jednak opuści pracę bez ponownego poprzedniego wypowiedzenia, to ma być uważane jako własnowolne o puszczenie pracy i pomocnik taki w danym razie o bowiązanym jest wrócić pracodawcy ewentualne poniesione wskutek tego straty. (C. d. n.)

Podwyższenie taryfy osobowej na kolejach państwowych.

„Dziennik rozporządzeń dla kolei żelaznych i żeglugi“, podał obwieszczenie o wejściu w życie z dniem 1-go stycznia 1910 nowej taryfy osobowej i pakunkowej na kolejach żelaznych.

Taryfa powyższa przynosi wprawdzie podwyższenie jednostek zasadniczych przy obliczaniu należitości za jazdę osób kolejami żelaznymi, lecz z drugiej strony przynosi szereg korzyści dla podróżującej publiczności, jak obliczenie należitości za jazdę osób na przestrzeniach mniejszych, wedle odległości w kilometrach, jak przerachowanie cen jazdy na wszystkich liniach kolei państwowych, a wreszcie rewizję stosunku cen jazdy poszczególnymi klasami.

Jednostki zasadnicze przy obliczaniu cen jazdy pociągami osobowymi i mieszanymi przedstawiają się w następujący sposób:

	Dla I kl.	II kl.	III kl.
	należitość wraz z należitością stemplową:		
Przy odległości:			
od 1 do 400 klm.	9.0	5.5	3.5
od 401 do 600 za każdy klm. ponad 400 klm.	8.5	5.0	3.0
ponad 600 klm. za każdy kilometr	7.5	4.0	2.0
Przy pociągach pospiesznych podwyżka wynosi za każdy kilometr	2.85	1.76	1.12

Wyobrazenie, jak idą ceny, obliczone według tych nowych jednostek, daje następująca tabelka:

Ilość kilometrów	Ceny w koronach	
	dziś	po N. Roku
1— 10	0.30	0.40
11— 20	0.60	0.70

21— 30	0.90	1.10
31— 40	1.10	1.40
41— 50	1.40	1.80
51— 60	1.70	2.10
61— 70	2.00	2.50
91— 100	2.70	3.50
190— 200	5.50	7.00
291— 300	8.10	10.50 itd.

Za 1.000 kilometrów płaci się teraz 22 koron, od Nowego Roku 28 koron, a więc o 6 koron więcej.

Podobnie, jak obecnie, będą i w przyszłości wydawane karty czasowe trzech kategorii, a mianowicie: roczne, półroczne, oraz na pewną przestrzeń, wreszcie karty abonamentowe. Cena kart rocznych i półrocznych ulegnie, wskutek wejścia w życie nowej taryfy, nieznacznemu podwyższeniu, jak również cena kart na pewną przestrzeń. Karty abonamentowe będą wydawane także i na poszczególne okręgi dyrekcyjne.

Przepisy o podróżach wspólnych większych towarzystw uległy w nowej taryfie modyfikacji mianowicie w ten sposób, iż przyznanie uczestnikom podobnych podróży przewidzianych zniżek ceny jazdy, zależec będzie nie od liczby osób jadących (300), jak to dotychczas było, ale od oznaczonej minimalnej należitości (5 koron od kilometra taryfowego). Wedle tego przepisu, wystarczy mniejsza liczba osób, biorących udział we wspólnej podróży, by uzyskać zniżkę ceny jazdy.

Taryfa zatrzymała w mocy wszelkie udogodnienia, z których obecnie korzystają robotnicy.

Taryfa pakunkowa pozostała niezmienną.

Przegląd mączny.

Doczekaliśmy się zatem zimy. Śniegi jak pierzyna okryły pola, zapowiadając wczesną a mroźną i długą zimę. Podobnie i w innych krajach. Wskutek tego wszelkie roboty w polu ustały.

To też dało asumpt handlarzom mąki znowu do podniesienia o 60 h. na 50 klg.

Lecz w ubiegłym miesiącu jeszcze inna wieś major wpłynęła na podniesienie ceny mąki, zwłaszcza żytniej. Oto w dniu 2 listopada spłonął doszczętnie największy młyn w monarchii młyn „Hungaria“ w Budapeszcie. Szkoda przekracza 1.800.000 koron. Młyn ten wziął olbrzymie dostawy; które obecnie musiał przerwać, a chcąc choć w części zaspokoić swych odbiorców, musiał w innych młynach zakupić wielkie zapasy.

Młyny notują według jakości i gatunku mąki za 50 klg. loco Budapeszt:

Nr.	0	1	2				
	22· do 22·80 3	21·60 do 22·40 4	21·20 do 22· 5				
	20·80 do 21·60 6	20·40 do 21·20 7	20· do 20·80 7½				
	18·80 do 19·60 7¾	17·10 do 18· 8	15· 16·80				
	11·60 do 15·40		8·50 do 8·40				
Mąka żytnia :							
Nr.	0	0 1	1	WR	2	2 b	3
	16·	15·40	14·70	14	12·90	12·30	11·20

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawkach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierając grosz na fundusz prasowy własnego pisma.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Zjazd członków inst. ku popieraniu przemysłu drobnego odbył się w drugiej połowie listopada w Wiedniu. Wzięli w nim udział wszyscy reprezentanci muzeów przemysłowych w Austrii — i powzięto wiele zasadniczych uchwał, mających na celu w poszczególnych okręgach podnieść rodzimy przemysł.

Nocna praca w piekarstwie poczyna znowu kluc w oczy niektórych panów prawodawców. W „Gazecie cukierniczo-piekarskiej“ w ostatnim numerze czytamy aż dwie notatki odnoszące się do nocej pracy. Jakoś

ale nie szczęści się im z tym projektem, bo parlament austriacki jakoś nie bardzo posłuszny rozkazom socjalistów odłożył całą tę sprawę ad calendas graecas.

Sprawa powszechnego ubezpieczenia weszła już w Radzie państwa na porządek dzienny. Na razie komisye obradują nad ubezpieczeniem urzędników prywatnych, marynarzy i kupców. Czekamy, kiedy krzywdzie kolej na rękodzielników.

Strejki piekarskie wybuchły w Koszycach na Węgrzech i w Aussig w Czechach. W tem ostatniem mieście wybuchł streik w piekarni robotniczej. Żadne tam muszą panować stosunki, kiedy „towarzysze“ niezadowoleni z płacy, udzielanej im przez „towarzyszy właścicieli“ musieli aż tej drogi się ohwycić.

Baczność piekarze! Z Wiednia donoszą nam: Wszyscy austriacy fabrykanci drożdży zawarli kartel w celu podniesienia cen drożdży, a właściwie w celu ochrony przed konsumentami, jak to swego czasu uczyniły gorzelnie. W przyszłości zmuszonym będzie piekarz pobierać drożdże tylko od jednego fabrykanta chociażby drożdże te przedstawiały gorszą wartość. Co to dla piekarzy znaczy zrozumie każdy fachowiec. Rozumie się samo sobą, że każdy kartel pociąga za sobą podwyższenie cen. Z tego też powodu wiednieccy piekarze odbyli protestujące zgromadzenie, na którym p. Kornherr wygłosił obszerny referat o kartelu drożdżowym. Należące do kartelu 39 fabryk wyrabia dziennie około 400 ctm. czystych drożdży spirytusowych. Drożdże te pomimo istniejących przepisów o fałszowaniu środków spożywczych bywają fałszowane przez dodanie mniej wartościowych substancji, jak drożdże piwne, krochmal ziemniaczany itp. tak — że na 100 % aż 70 % tych surogatów wypada. Jeśli się obliczy że za kilogram drożdży płacimy 1 K. 60 hal. to w rezultacie płacimy dzieś się razy więcej, niż prawdziwa wartość wynosi. Zgromadzenie to uchwaliło energiczny protest przeciw zamierzonemu zamachowi na kieszenie piekarzy i konsumentów i zagrożono użyć najenergiczniejszych środków w razie dojścia kartelu do skutku.

Okólnik ministerialny. Ministerstwo handlu w porozumieniu z władzami krajowymi wydało rozporządzenie aby instruktorowie przemysłowi podawali do odznaczeń tych funkcyjaryuszów, którzy w pracach około podniesienia przemysłu lub w zdolnościach prowadzenia stowarzyszeń przemysłowych, odznaczyli się.

Nowe stemple. Z dniem 1. stycznia 1910 wejść w obieg nowe gatunki stempli. Stemple te będą miały dwubarwny druk, a mianowicie halersowe niebieski na żółtym tle, a koronowe czerwone na zielonem polu. Puszczonych będzie 27 rodzajów stempli od 16 halersów do 11 koronowych. Stemple stare tracą wartość z dniem 31 marca 1910 a wymieniane będą do 31. maja 1910. Przylepione dziś jeszcze stemple na dokumentach, kwitach itp. a przestemplowane przez jakikolwiek urząd zatrzymują ważność.

Zmiana § 74. ust. przemysł. Rząd projektuje następującą zmianę § 74 ust. przemysł. Pierwszy ustęp ma brzmieć: każdy właściciel przemysłu rękodzielnego jest obowiązany własnym kosztem sprawić i w dobrym stanie utrzymywać wszystkie potrzebne urządzenia higieniczne itd. Ustęp 3 ma być uzupełniony zdaniem „pracownie w razie potrzeby mają być oświetlone sztucznym światłem. Ustęp 4 ma być rozszerzony w tej mierze, iż „robotnicy mogą mieszkać tylko w tych lokalach, które im nie grożą pod względem bezpieczeństwa, zdrowia lub moralności“. W nowych trzech ustępach ma być postanowione, iż ministerstwo handlu jest upoważnione w drodze nakuzy wydawać przepisy o ochronie życia i zdrowia robotnika, a zwłaszcza w pracowniach, gdzie niebezpieczeństwo jest większe. Te przepisy obowiązywać będą także i robotników, a wykroczenie przeciw nim karane będzie aresztem do 24 godzin. W ostatnim ustępie zastrzega sobie Ministerstwo handlu prawo, że w pracowniach, gdzie praca zbyt długo trwa i dla zdrowia niebezpieczna jest — może samo ustanowić czas pracy. Przygotowaną nowelę do ustawy rozesłano do wszystkich Izb handlowo-przemysłowych, które mają wydać opinię. Ponieważ szczególnie ostatni ustęp noweli stałby się w wielu wypadkach dla małego rękodzielnika co najmniej uciążliwym, przeto sprawą tą powinny się zająć także stowarzyszenia i organizacje przemysłowe.

Trwałość masła ptukanego w wodzie wyjął w lo nej za pomocą promieni ultrafioletowych. Prof. Dornie,

kierownik stacji doświadczalnej mleczarskiej w Sergeres, jak podaje „Gazeta mleczarska“, doniósł niedawno Akademii umiejętności w Paryżu o wynikach prób, wykonanych z płukaniem masła i naczyń wodą wyjałowioną za pomocą promieni ultrafioletowych.

W Surgeres wyrabiano się masło ze śmietany pasteryzowanej i zakwaszonej czystymi kulturami.

Do skupiania i płukania masła w maślnicy i płukania naczyń używano wody wyjałowionej za pomocą promieni ultrafioletowych, w drugiej zaś maślnicy dla kontroli wody niewyjałowionej.

Masło płukane wodą niewyjałowioną i przechowane w temperaturze pokojowej, zjeżdżało już po 8 dniach, podczas gdy masło płukane wodą sterylizowaną w powyżej podany sposób, przechowane w tych samych warunkach, zachowało zupełną świeżość nawet po upływie miesiąca. To samo wykazały inne próby. Rzecz można, że trwałość masła płukanego wodą wyjałowioną przedłużano zazwyczaj o 3 tygodnie.

Tamtejszy aparat do sterylizacji wody dostarcza w godzinie 1800—3000 litrów, co wystarcza dla mleczarni, wyrabiającej około 400 kg. masła dziennie.

Wystawa w Odessie. Od 28 maja do 14. października r. 1910. odbędzie się międzynarodowa wystawa przemysłowo fabryczna, rzemieślnicza, artystyczna i rolnicza w Odessie.

Organizuje ją oddział odeski cesarskiego rosyjskiego Towarzystwa technicznego wspólnie z cesarskim południowo rosyjskim Towarzystwem rolniczym. W skład komitetu, zarządzającego wystawą, wchodzi przedstawiciele różnych narodowości zamieszkujących Odessę. Będzie więc na wystawie odeskiej w oddzielnych pawilonach reprezentowany przemysł niemiecki, francuski, angielski i t. d., nawet bułgarski.

Na wystawę będą przyjmowane okazy wyrobów:

1) Przemysłu włóknistego i innych, z tym przemysłem w związku będących. 2) Przemysłu papierniczo drukarskiego i sztuki graficznej. 3) Przemysłu drzewnego. 4) Przemysłu metalowego. 5) Przemysłu mineralnego. 6) Przemysłu produktów zwierzęcych. 7) Przemysłu produktów spożywczych. 8) Przemysłu chemicznego. 9) Okazy artystyczno-przemysłowe (malarstwo, rzeźba, instrumenty muzyczne, rysunki, plany i projekty techniczne, meble, dekoracje mieszkań i inne t. p. przedmioty sztuki stosowanej). 10) Okazy wyrobów przemysłu fabrycznego i rzemiosł, powyższym spisem nie objęte. 11) Okazy zakładów naukowych przemysłowo-rzemieślniczych. 12) Okazy higieny mieszkań, architektury i budownictwa.

Rozpoznawanie masła. Niktby nie przypuścił, że myszy są... koneserami. Profesor M. Coy w New Jersey w Północnej Ameryce, ma laboratorium do badania środków spożywczych.

Pewnego razu przyniesiono mu do zbadania 10 próbek masła, gdyż podejrzewano, że zawierają w sobie łój i oliwę (margarynę). — Na drugi dzień znalazł ośm z tych próbek przez myszy nadgryzione, zaś dwie nienaruszone, były sfałszowane margaryną. — M. Coy na drugą noc zostawił w laboratorium znowu dwie próbki, z których jedna z czystego masła się składała, druga znów z margaryny. I znowu masło, zostało przez myszy naruszone, podczas gdy margaryna pozostała nietknięta.

„Pamiętnik wystawy przemysłowej i rolniczej w Jarosławiu w roku 1908 oraz Sprawozdanie Komitetu z planem wystawy i mapą Jarosławia. Jarosław 1909, str. 48“.

Wystawa przemysłowa i rolnicza odbyła się w warunkach bardzo niepomyślnych ze względu na ustawiczną niepogodę, a jednak nie przyniosła niedoboru, lecz owszem nadwyżkę. Zasługa to zapobiegliwej gospodarki Komitetu a przede wszystkim dyrektora wystawy i jej inicjatora p. Stanisława Gurgula, właściciela parowej fabryki ciast w Jarosławiu.

W dziale przemysłowym obeślało wystawę 240 wystawców, w czem mieściło się 76 miejscowości a z tego 65 miejscowości w Galicyi.

Z Galicyi środkowej uczestniczyło 122 wystawców, potem brały udział w niej równomiernie wschód i zachód kraju. W dziale rolniczym uczestniczyło 56 wystawców, przedstawiających rolnictwo środkowej Galicyi.

Obrót kasowy w dziale przem. wynosił 142.560 52 K. w dziale rolniczym 22.289 78 K.

Wystawę zwiedziło osób 47.028, w czem mieści się 6 szajdów i 25 wycieczek.

Ostatnie posiedzenie Komitetu pełnego i rozwią-

zanie odbyło się dnia 17. października b. r. Komitet pełny przyjął sprawozdanie przedłożone przez Komitet wykonawczy i przeznaczył uzyskany dochód z wystawy na stworzenie: funduszu bursy rękodzielniczej w Jarosławiu!

Celem upamiętnienia pracy włożonej w urzeczywistnienie wystawy Komitet wydał „Pamiętnik“, w którym przedstawił dokładnie jak pracował urządzając wystawę, jakich dróg używał do urzeczywistnienia swych zamiarów i z jakimi trudnościami walczył. Pamiętnik ten zawierający również, wzory druków wystawowych, służyć zarazem może jako podręcznik do urządzania wystawy dla przyszłych komitetów wystawowych.

Pamiętnik redagował p. Kazimierz Missona.

Wystawa w Paryżu. Dnia 20. listopada otwarta została w uroczysty sposób przez prezydenta Republiki Falięrs wielka międzynarodowa wystawa piekarsko-młynarska. Opis zamieścimy w następnym numerze.

Ubezpieczenie społeczne. W komisji socjalno-politycznej odbyła się ankieta pierwszej sekcji przybocznej Rady rękodzielniczej. Przybyło 14 ekspertów. Po powitaniu ich przez przewodniczącego złożyli oni swe orzeczenia, które następnie referent zreasumował, stwierdzając, że wszyscy uczestnicy oświadczają się za ubezpieczeniem socjalnem i uznają zasadę projektu. Żądali tylko zmiany w tym kierunku, aby wszyscy bez wyjątku rękodzielnicy zostali wciągnięci do ubezpieczenia socjalnego. Wszyscy oświadczyli się za rozszerzeniem ubezpieczenia na wypadek zupełnej niezdolności do pracy.

Co zjada Kraków. Trzeba przyznać, że Kraków ma wcale nie zły apetyt. Świadczy o tem najlepiej sprawozdanie statystyczne Krakowa za miesiąc września. W ciągu tego miesiąca skonsunował Kraków 1546 sztuk grubego bydła, 3300 cieląt, 199 owiec, 3185 świń, nie licząc 80.000 kg. świeżego mięsa dowiezionego. Ponadto utonęło w żołądkach Krakowian we wrześniu przeszło 25.000 kur a 26.000 różnego drobiu, ba, zjedzono 23 bażanty i 1100 sztuk dąkiego ptactwa, ponadto jednego jelenia i 7 saren. Ryby cieszyły się też zbytem niepoślednim, gdyż zjedzono ich w ciągu września 56.000 kg. Trzeba dodać, że ponadto żołądek Krakowa strawił 30.060 kg. ryżu i 393.729 kg. mąki, a 137.000 kg. jarzyn. Rzecz prosta, że do tego potrzeba znacznej ilości omasty, zużyto więc w ciągu września 80.000 kg. masła, przeszło 28.000 kg. łożu i blisko 24.000 kg. smalcu, ponadto około 36.000 kg. sera. Kolosalne wprost cyfry wykazują śródki opałowe. We wrześniu spalono w Krakowie 2500 kup. metr. drzewa, około 50.000 klg. węgla drzewnych i 13 1/2 miliona węgla kamiennego.

KORESPONDENCJE.

Stanisławów w listopadzie 1909.

Wiadomość o urzędzie się mającej wystawie w roku przyszłym we Lwowie przyjęli nasi piekarze z zadowoleniem i chętnie w niej wezmą udział. Należy tylko nie zbyt się spieszyć, bo co nagle to po dyable. Wszystkotrzeba robić z rozwagą i zastanowieniem się. Sprawa wystawy omawiana będzie na blizszym naszym walnem zgromadzeniu, na którym też zapadnie uchwała, w jaki sposób miasto nasze w wystawie weźmie.

Z innych spraw rękodzielniczych donoszę, iż odbyło się walne zgromadzenie Spółki spożywczej w sali Gwiazdy. Obradom przewodniczył prezes Towarzystwa dr. Katzenellenbogen, który po stwierdzeniu legalności zabrania, udzielił głosu p. Spechtowi celem zdania sprawy imieniem dyrektora Sp. z czynności i rachunków za rok 1908/9. Rok ubiegły zaznaczył się silnym i stałym ruchem w sklepie Spółki, utrwalając w ten sposób byt i pomyślny rozwój sklepu, który wypełnia w mieście odczuwany dawno brak takiej instytucji. Po sprawozdaniu komisji lustracyjnej przyjęto do wiadomości oba sprawozdania, a z zysków uchwalono przełać 10% do funduszu rezerwowego oraz przyznać dla członków 2% rabatu od pobranych towarów. Radę nadzorczą uzupełniono przez wybór 4 nowych członków a to: pp. dr. Ostafińskiego, dr. Szymańskiego, Helfera, Dibelkę oraz p. Świątkiewicza jako zastępcę. Do komisji rewizyjnej wybrano pp. Burkę, Weicha i Pisarskiego, zast. p. Peliwo.

Donoszę w końcu, iż staraniem powiatowego Związku przemysłowców i Towarz. pomocy przemysłowej sawiązuje się w mieście naszym spółka rękodzielnicza

dla podniesienia interesów rękodzielniczych administrowana przez rękodzielników.

Celem spółki jest udzielanie zaliczek na roboty zapasowe lub obstalunkowe, sprowadzanie surowych materiałów, wprost ze źródeł i magazynowania towarów na sprzedaż przeznaczonych. Spółka przy pomocy Związku i Towarz. pomocy przemysłowej pragnie zając się wszystkimi temi postulatami, które utrudniają dziś rozwój i podniesienie gałęzi przemysłowej. *Swój.*

Od Redakcyi. Zamieszczając powyższą korespondencję stwierdzamy z ubolewaniem iż zbyt mało otrzymujemy wiadomości, dotyczących ruchu rękodzielniczego w kraju. A przecież rzecz to doniosłej wagi, która każdego obchodzić powinna. Większego zainteresowania się sprawami rękodzielniczymi wymagamy. Dlatego apelujemy do pp. Kolegów, by dzielili się z nami wiadomościami z posiedzeń, zgromadzeń, odczytów i t. d., tudzież swemi spostrzeżeniami, uwagami i t. d., bo to dopiero zainteresuje ogół i da nam obraz ruchu rozwojowego w naszym rękodzielnictwie.

N A D E S Ł A N E

Piekarnia koło Lwowa murowana. o dwóch piecach, sklep, wielka klientela, budynki do wydzierżawienia lub sprzedania na bardzo dogodnych warunkach spłaty.

Adres w Administracji gazety.

Cenna książka. Jeszcze tylko szczupły zapas pozostał nader zajmującej książki „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej“. Ktoby chciał ją sprowadzić, niech nadesłże 60. hal. w markach pocztowych a wyślemy ją odwrotną pocztą.

PIEKARNIA z ośm. urządzeniem oraz sklep wiktualny zaraz do wynajęcia. Odstępne 300 kor. — Zgłoszenia listowne lub ustne. Joanna Maślanka — Krzeszów p. Iachowice.

PIEKARNIA W KRAKOWIE przy ul. Wiślniej 5. od stycznia 1910 do wynajęcia.

Wiadomość: Franciszek Kozłowski, Kraków, Stolarska 1.

Wszelkie sprawy

jak podania o koncesya, rekursy do władz przemysłowych, Namiestnictwa i Ministerstw i t. p. w językach polskim, niemieckim lub ruskim, ustawowo przeprowadzone, załatwia po cenach umiarkowanych

LUDWIK ZŁOCZAŃSKI

Kraków Garbarska 12.

Na odpowiedź i na przesyłkę zwrotną należy dołączyć marki.

Ustawa przemysłowa, nader potrzebna dla każdego przemysłowca, jest do nabycia w naszej Administracji po cenie 3 korony za egzemplarz.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia układu posadzki (herty)

Jan Stępiński

majster murarski

w Skawinie przy kolei, dom własny.

Więszą ilość różnych łopat

(szybrów)

ma na składzie

Leon Bałuk,

Kraków, Garbarska 12,

i odstępuje takowe po niskiej cenie P. T.

Kolegom.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

..... **Diamalt** (w stanie płynnym)
 **Triastase** (ekstrakt w proszku)

Łatwe używanie i pewny wynik.
 Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.

Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN I PIECÓW
 AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI,

ul. Odoakera 35.

Maszyny najlepszej konstrukcji do wszelkiego rodzaju ciasta.



Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Taniej
 niż świeże mleko!

FABRYKA
PROSZKU MLECZNEGO

Taniej
 niż świeże mleko!

G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3

Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Pöhlengasse 16)

Adres dla depesz: „Trockenmilch“ – Wiedeń.

Telefon Nr 10324.

MLECZNY PROSZEK „GALLAK“

Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego; podnosi **wydajność i wygląd pieczywa.**

Nie psuje się!
 Wytrzy ma przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austriackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Wolne
 od nieprzyjemnego zapachu i smaku!

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

*** **MITSCHERLING w RADEBURGE** ***

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

„MONOPOL“

w płynie

słód piekarski

„REFORMA“

w mące

Jedyny wyrób fabryki „Hanna“

(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).

Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.

„Reforma“ przesyłana bywa w workach prawnie ochronionych, które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.

PIECE PIEKARSKIE

buduje, przebudowuje, naprawia

układa posadzki (herty)

KAZIMIERZ STĘPIŃSKI majster murarski
 w PODGÓRZU, ul. Kalwaryjska 58.



Wszelkie wyroby koszykarskie

z trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
 dostarcza w najlepszej jakości
 po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ, fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schellingera 18.

☉ Żądajcie cenników. ☉

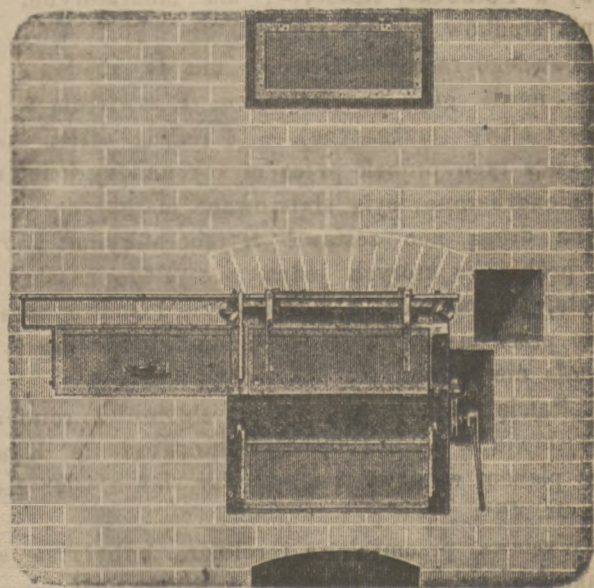
DROŻDŻE

bar. **MAXA SPRINGERA**
 w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły
 fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i w Francji
 w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w **KRAKOWIE:**
H. Rosenberg, Starowiślna 34.



Powszechnie znane,
najlepsze opalanie węglem
obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcja, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużytkowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalanie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na podzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda

Jägerndorf (Karłow) Śląsk austriacki.

„GAZETA PIEKARSKA“
wychodzi 1. i 15. każdego
miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . . 6 kor.
na pół roku . . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosji 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.



Listów nieopłaconych
nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy.
Na odpowiedź prosimy za-
łączyć markę 10. hal.
Reklamacje niezapieczo-
wane wolne są od opłaty
pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy
po 40 hal. za wiersz petit.
pierwszy raz, następne po
30 hal. — Drobne ogłosze-
nia po 20 hal. od wiersza.

Redakcja i administracja: Kraków Garbarska, 12.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Popierajcie przemysł krajowy!

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU

DROŻDŻY PRASOWANYCH

LUDWIKA HORODYSKIEGO w KOŁODZIANACH

poleca znakomite drożdże do użytku domowego, cukierń i piekarń po cenie najtańszej.

Drożdże odznaczone najwyższymi nagrodami na wystawach: we Lwowie, Wiedniu,
Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Codziennie
świeży wyrób.

Specjalne drożdże
dla gorzelni

Wystawa piekarska.

Pół roku zaledwie dzieli nas od chwili, w której we Lwowie oglądać będziemy owoce naszej pracy. Pierwszy to raz wystąpimy publicznie w szerszym tego słowa znaczeniu, aby z jednej strony zacieśnić węzły solidarności, a z drugiej obmyśleć środki do dalszej pracy i walki. Dlatego już dziś zastanowić się nam należy, w jaki sposób mamy wziąć udział w przyszłorocznej wystawie.

Wystawa ta nie może być groteskową, ale imponującą rozmiarem i sumiennym wykonaniem wystawionych przedmiotów.

Dlatego łączymy ją z wystawą młynarską i cukierniczą.

Z załączonej do dzisiejszego numeru odezwy przekonają się Czytelnicy, że to nie tak łatwo urządzić wystawę, jakby się zdawało. Wystawa taka pociąga za sobą znaczne, jeśli nie nawet olbrzymie koszty, a koszty te musi w części pokryć wystawca i komitet. Dlatego popierając odezwę komitetu wystawowego zwracamy się z prośbą do wszystkich Kolegów, tudzież pp. młynarzy i cukierników, by zastosowali się do treści odezwy i deklaracje podpisane nadsyłać na ręce komitetu.

Liczymy wprawdzie na pewną subwencję ze strony władz, lecz w każdym razie nie będzie ona znowu tak wielką, aby pokryć wszystkie wydatki. Nauczani smutnem doświadczeniem, iż „rząd sprzyja krajowi“, musimy więcej na własnych polegać siłach. A ponieważ, jak już nadmieniliśmy powyżej, występujemy po raz pierwszy dopiero przed światem, przeto ten debiut musi pod każdym względem wypaść okazale.

Nie żałujcie zatem pp. Koledzy kilkadziesiąt koron. Będzie to na razie tylko deklaracja, bo nie jest wykluczonem, iż

wystawa nie przyniesie deficytu. Lecz gwarancję mieć musimy.

My z komitetem wystawy, który ukonstytuował się we Lwowie, pozostajemy w ścisłym kontakcie, i możemy również udzielać wszelkich wyjaśnień. Lecz naprzód musimy stwierdzić, ile chętnych zgłosi się, ile pieniędzy będziemy mieli do rozporządzenia.

Niezależnie od tego musimy zgłaszać się do wzięcia udziału w wystawie. Komitet wystawy oznaczy później ceny miejsc, — a będą one oczywiście o tyle tańsze, o ile więcej udziałów i deklaracji wpłynie. Niech zatem nikt się nie ociąga, — bo jak przysłowicie powiada: dwa razy daje, kto zaraz daje.

Będziemy wszelkie komunikaty komitetu zamieszczali w piśmie, tudzież w innych dziennikach krajowych i zagranicznych, będziemy podawali ścisłe informacje co do postępu robót około wystawy, lecz wzywamy ogół rękodzielników piekarskich, młynarskich i cukierniczych, by w pracy tej nam dopomogli. A pierwszym warunkiem do tego jest przesłanie deklaracji.

W końcu nadmieniamy, iż biuro komitetu wystawowego mieści się we Lwowie, ratusz II. p. (Izba rękodzielnicza) i tam po wszystkie informacje zgłaszać się należy.

Zwracamy się zarazem do P. P. fabrykantów wszelkich maszyn piekarskich, fabryk koszykarskich i drożdżarskich aby się zgłaszali.

Środki pomocnicze w piekarstwie.

(Dokończenie.)

W poprzednich naszych artykułach, zamieszczonych w kilkunastu numerach naszego pisma, opisaliśmy szczegółowo wyrób i własności głównego środka pomocniczego w piekarstwie, t. j. diamentu, tak proszku jak i w płynie. Opisaaliśmy też wyrób

drożdży, do których zresztą niejednokrotnie jeszcze powrócimy. Teraz pokrótce jeszcze opiszemy pozostałe a w piekarstwie używane środki.

Wiadomo, iż w zimie jest trudno w miastach o mleko. Przemysłowano nad tem, jakby je zastąpić, — i w końcu wynaleziono mleczny proszek, powszechnie znany pod nazwą „Gallak“. Wyrabiany on jest z czystego mleka, które w sposób chemiczny zostaje skryształizowane. Do handlu wchodzi już jako proszek, który rozpuszczony w ciepłej wodzie daje pod każdym względem użyty śladający mleko. Na jeden litr wody używa się 1/2 gr. proszku.

Również i masło zastąpiono w naszym od niego nie różniącym się margaryną. Jest to tłuszcz, połączony również w sposób chemiczny z tłuszczów zwierzęcych i roślinnych. Podobieństwo i smak margaryny do masła stało się powodem iż rząd austriacki widział się zmuszonym wydać osobną ustawę o sprzedaży margaryny, aby położyć tamę popełnianym oszustwom. Margarynę dodaje się do ciasta w stanie zgęszczonym razem z cukrem.

Wynaleziono też sztuczny cukier, — który w dodatku nadaje jeszcze piękny kolor pieczywu. Cukier ten, w proszku, rozpuszcza się również w wodzie letniej i w stanie rozpuszczonym dodaje się do ciasta.

Jaja zastępują również proszek. Owe sławne makarony włoskie nie mają w sobie ani jednego jaja, tylko sztuczny proszek jajowy. Swego czasu powstała we Lwowie nawet fabryka takiego proszku, — która wykazała zawartość szkodliwych dla zdrowia substancji, jak szafran i t. p.

W pomysłowości więc umysł człowieka jest nieskończony. Wszak dziś nawet wyrabiają sztuczne podpalki, — które są nadzwyczaj tanie, — a w handlach sprzedają je pod nazwą „ignis“. Są to po prostu posiekane a następnie silnie sprasowane kostki ze szyszek.

Dożyjemy może czasów, kiedy rozum ludzki wynajdzie środek, mogący zastąpić mąkę, — lecz nim to nastąpi, musimy nadal płacić solone sumy za nią.

Orzeczenia sądów przemysłowych.

XII.

W myśl §. 482 u. k. musi kupiec lub rękodzielnik sprzedać kupującemu towar, chociażby nawet pomiędzy nimi istniała nienawiść. Potwierdza to wyrok sądu w Gracu. Tamtejszy piekarz nie chciał sprzedać redaktorowi miejscowego pisma pieczywa, gdy tenże redaktor po nie przyszedł, przyczem piekarz powiedział: „takiemu panu, który nie uznaje religii, pieczywa nie sprzedaje”. (Redaktor ów Rudolf Hrill, wydaje w Gracu niezawisły dwutygodnik „Der Alpenbote“ [Posłaniec alpejski].) Sąd atoli był innego zdania, i skazał owego piekarza na 5 K. grzywny względnie 12 godzin aresztu.

2) Iósie Salamonowy wyrok wydała Izba handlowa w Pradze. Orzekła ona, iż za dobroć towaru nie odpowiada w pierwszym rzędzie wytwórca, — (jeśli naturalnie towar przez osobę drugą sprzedany został osobie trzeciej) — ale ten, który ów towar do sprzedaży przyjmuje. Nieumotywowane niczem owo orzeczenie daje nam dużo do myślenia, — boć chyba trudno, by za wartość towaru odpowiadał kupiec, — a nie fabrykant — względnie ten, który towar wykonał. Oczekujemy w tej mierze orzeczenia naszych Izb handlowych.

3) Uczeń J. K. wstąpił do cukierni F. P. na trzy lata do nauki, przyczem rodzice ucznia zobowiązali się dopłacić tytułem nauki 200 koron w czterech ratach. Po upływie czasu nauki wzbraniał się naukodawca wydać uczniowi świadectwo wyzwolin, albowiem rodzice ucznia zapłacili na poczet umówionej kwoty tylko 50 koron. Sąd atoli wniesioną przez ucznia skargę uwzględnił, albowiem §. 104 ust. przem. kategorycznie powiada, iż uczniowi po ukończeniu czasu nauki i dopełnieniu przezeń formalności egzaminowych, ma być wydanem świadectwo wyzwolin.

4) Wiedeński najwyższy trybunał wydał orzeczenie, iż praca w zastępstwie po dłuższym czasie liczy się jako praca stała. Tenże sąd orzekł, że jeśli robotnik daje czternastodniowe wypowiedzenie, a potem zostaje jeszcze na 14 dni celem pouczenia i zaznajomienia z klientami swego następcę, — w czasie tym jednak opuści pracę bez ponownego poprzedniego wypowiedzenia, to ma być uważane jako własnowolne o puszczenie pracy i pomocnik taki w danym razie o obowiązany jest wrócić pracodawcy ewentualne poniesione wskutek tego straty. (C. d. n.)

Podwyższenie taryfy osobowej na kolejach państwowych.

„Dziennik rozporządzeń dla kolei żelaznych i żeglugi”, podał obwieszczenie o wejściu w życie z dniem 1-go stycznia 1910 nowej taryfy osobowej i pakunkowej na kolejach żelaznych.

Taryfa powyższa przynosi wprawdzie podwyższenie jednostek zasadniczych przy obliczaniu należitości za jazdę osób kolejami żelaznymi, lecz z drugiej strony przynosi szereg korzyści dla podróżującej publiczności, jak obliczenie należitości za jazdę osób na przestrzeniach mniejszych, wedle odległości w kilometrach, jak przerachowanie cen jazdy na wszystkich liniach kolei państwowych, a wreszcie rewizję stosunku cen jazdy poszczególnymi klasami.

Jednostki zasadnicze przy obliczaniu cen jazdy pociągami osobowymi i mieszanymi przedstawiają się w następujący sposób:

	Dla I kl.	II kl.	III kl.
	należitość wraz z należitością stemplową:		
Przy odległości:			
od 1 do 400 klm.	9.0	5.5	3.5
od 401 do 600 za każdy klm. ponad 400 klm.	8.5	5.0	3.0
ponad 600 klm. za każdy kilometr	7.5	4.0	2.0
Przy pociągach pospiesznych podwyżka wynosi za każdy kilometr	2.85	1.76	1.12

Wyobrazenie, jak idą ceny, obliczone według tych nowych jednostek, daje następująca tabelka:

Ilość kilometrów	Ceny w koronach	
	dziś	po N. Roku
1—10	0.30	0.40
11—20	0.60	0.70

21—30	0.90	1.10
31—40	1.10	1.40
41—50	1.40	1.80
51—60	1.70	2.10
61—70	2.00	2.50
91—100	2.70	3.50
190—200	5.50	7.00
291—300	8.10	10.50 itd.

Za 1.000 kilometrów płaci się teraz 22 koron, od Nowego Roku 28 koron, a więc o 6 koron więcej.

Podobnie, jak obecnie, będą i w przyszłości wydawane karty czasowe trzech kategorii, a mianowicie: roczne, półroczne, oraz na pewną przestrzeń, wreszcie karty abonamentowe. Cena kart rocznych i półrocznych ulegnie, wskutek wejścia w życie nowej taryfy, nieznacznemu podwyższeniu, jak również cena kart na pewną przestrzeń. Karty abonamentowe będą wydawane także i na poszczególne okręgi dyrekcyjne.

Przepisy o podróżach wspólnych większych towarzystw uległy w nowej taryfie modyfikacji mianowicie w ten sposób, iż przyznanie uczestnikom podobnych podróży przewidzianych zniżek ceny jazdy, zależec będzie nie od liczby osób jadących (300), jak to dotychczas było, ale od oznaczonej minimalnej należitości (5 koron od kilometra taryfowego). Wedle tego przepisu, wystarczy mniejsza liczba osób, biorących udział we wspólnej podróży, by uzyskać zniżkę ceny jazdy.

Taryfa zatrzymała w mocy wszelkie udogodnienia, z których obecnie korzystają robotnicy.

Taryfa pakunkowa pozostała niezmienną.

Przegląd mączny.

Doczekaliśmy się zatem zimy. Śniegi jak pierzyna okryły pola, zapowiadając wczesną a mroźną i długą zimę. Podobnie i w innych krajach. Wskutek tego wszelkie roboty w polu ustały.

To też dało asumpt handlarzom mąki znowu do podniesienia o 60 h. na 50 klg.

Lecz w ubiegłym miesiącu jeszcze inna wieś major wpłynęła na podniesienie ceny mąki, zwłaszcza żytniej. Oto w dniu 2 listopada spłonął doszczętnie największy młyn w monarchii młyn „Hungaria” w Budapeszcie. Szkoda przekracza 1.800.000 koron. Młyn ten wziął olbrzymie dostawy; które obecnie musiał przerwać, a chcąc choć w części zaspokoić swych odbiorców, musiał w innych młynach zakupić wielkie zapasy.

Młyny notują według jakości i gatunku mąki za 50 klg. loco Budapeszt:

Nr.	0	1	2				
	22. do 22:80	21:60 do 22:40	21:20 do 22.				
	3	4	5				
	20:80 do 21:60	20:40 do 21:20	20. do 20:80				
	6	7	7½				
	18:80 do 19:60	17:10 do 18.	15. 16:80				
	7¾	8					
	11:60 do 15:40	8:50 do 8:40					
Mąka żytnia :							
Nr.	0	0½	1	WR	2	2½	3
	16.	15:40	14:70	14	12:90	12:30	11:20

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierając grosz na fundusz prasowy własnego pisma.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Zjazd członków inst. ku popieraniu przemysłu drobnego odbył się w drugiej połowie listopada w Wiedniu. Wzięli w nim udział wszyscy reprezentanci muzeów przemysłowych w Austrii — i powzięto wiele zasadniczych uchwał, mających na celu w poszczególnych okręgach podnieść rodzimy przemysł.

Nocna praca w piekarstwie poczyna znowu kluczyć w oczy niektórych panów prawodawców. W „Gazecie cukierniczo-piekarskiej” w ostatnim numerze czytamy aż dwie notatki odnoszące się do nocej pracy. Jakoś

ale nie szczęści się im z tym projektem, bo parlament austriacki jakoś nie bardzo posłuszny rozkazom socjalistów odłożył całą tę sprawę ad calendas graecas.

Sprawa powszechnego ubezpieczenia weszła już w Radzie państwa na porządek dzienny. Na razie komisye obradują nad ubezpieczeniem urzędników prywatnych, marynarzy i kupców. Czekamy, kiedy krzywdzie kolej na rękodzielników.

Strejki piekarskie wybuchły w Koszycach na Węgrzech i w Aussig w Czechach. W tem ostatniem miejscu wybuchł streik w piekarni robotniczej. Żadne tam muszą panować stosunki, kiedy „towarzysze” niezadowoleni z płacy, udzielanej im przez „towarzyszy właścicieli” musieli aż tej drogi się ohwycić.

Baczność piekarze! Z Wiednia donoszą nam: Wszyscy austriacy fabrykanci drożdży zawarli kartel w celu podniesienia cen drożdży, a właściwie w celu ochrony przed konsumentami, jak to swego czasu uczyniły gorzelnie. W przyszłości zmuszonym będzie piekarz pobierać drożdże tylko od jednego fabrykanta chociażby drożdże te przedstawiały gorszą wartość. Co to dla piekarzy znaczy zrozumie każdy fachowiec. Rozumie się samo sobą, że każdy kartel pociąga za sobą podwyższenie cen. Z tego też powodu wiednieccy piekarze odbyli protestujące zgromadzenie, na którym p. Kornherr wygłosił obszerny referat o kartelu drożdżowym. Należące do kartelu 39 fabryk wyrabia dziennie około 400 ctm. czystych drożdży spirytusowych. Drożdże te pomimo istniejących przepisów o fałszowaniu środków spożywczych bywają fałszowane przez dodanie mniej wartościowych substancji, jak drożdże piwne, krochmal ziemniaczany itp. tak — że na 100 % aż 70 % tych surogatów wypada. Jeśli się obliczy że za kilogram drożdży płacimy 1 K. 60 hal. to w rezultacie płacimy dzieś się razy więcej, niż prawdziwa wartość wynosi. Zgromadzenie to uchwaliło energiczny protest przeciw zamierzonemu zamachowi na kieszenie piekarzy i konsumentów i zagrożono użyć najenergiczniejszych środków w razie dojścia kartelu do skutku.

Okólnik ministerialny. Ministerstwo handlu w porozumieniu z władzami krajowymi wydało rozporządzenie aby instruktorowie przemysłowi podawali do odznaczeń tych funkcyjaryuszów, którzy w pracach około podniesienia przemysłu lub w zdolnościach prowadzenia stowarzyszeń przemysłowych, odznaczyli się.

Nowe stemple. Z dniem 1. stycznia 1910 wejdą w obieg nowe gatunki stempli. Stemple te będą miały dwubarwny druk, a mianowicie halersowe niebieski na żółtym tle, a koronowe czerwone na zielonem polu. Puszczonych będzie 27 rodzajów stempli od 16 halersów do 11 koronowych. Stemple stare tracą wartość z dniem 31 marca 1910 a wymieniane będą do 31. maja 1910. Przylepione dziś jeszcze stemple na dokumentach, kwitach itp. a przestemplowane przez jakikolwiek urząd zatrzymują ważność.

Zmiana § 74. ust. przemysł. Rząd projektuje następującą zmianę § 74 ust. przemysł. Pierwszy ustęp ma brzmieć: każdy właściciel przemysłu rękodzielnego jest obowiązany własnym kosztem sprawić i w dobrym stanie utrzymywać wszystkie potrzebne urządzenia higieniczne itd. Ustęp 3 ma być uzupełniony zdaniem „pracownie w razie potrzeby mają być oświetlone sztucznym światłem. Ustęp 4 ma być rozszerzony w tej mierze, iż „robotnicy mogą mieszkać tylko w tych lokalach, które im nie grożą pod względem bezpieczeństwa, zdrowia lub moralności”. W nowych trzech ustępach ma być postanowione, iż ministerstwo handlu jest upoważnione w drodze nakuzy wydawać przepisy o ochronie życia i zdrowia robotnika, a zwłaszcza w pracowniach, gdzie niebezpieczeństwo jest większe. Te przepisy obowiązywać będą także i robotników, a wykroczenie przeciw nim karane będzie aresztem do 24 godzin. W ostatnim ustępie zastrzega sobie Ministerstwo handlu prawo, że w pracowniach, gdzie praca zbyt długo trwa i dla zdrowia niebezpieczna jest — może samo ustanowić czas pracy. Przygotowaną nowelę do ustawy rozesłano do wszystkich Izb handlowo-przemysłowych, które mają wydać opinię. Ponieważ szczególnie ostatni ustęp noweli stałby się w wielu wypadkach dla małego rękodzielnika co najmniej uciążliwym, przeto sprawą tą powinny się zająć także stowarzyszenia i organizacje przemysłowe.

Trwałość masła ptukanego w wodzie wyjął w lo nej za pomocą promieni ultrafioletowych. Prof. Dornie,

kierownik stacji doświadczalnej mleczarskiej w Sergeres, jak podaje „Gazeta mleczarska“, doniósł niedawno Akademii umiejętności w Paryżu o wynikach prób, wykonanych z płukaniem masła i naczyń wodą wyjałowioną za pomocą promieni ultrafioletowych.

W Surgeres wyrabiano się masło ze śmietany pasteryzowanej i zakwaszonej czystymi kulturami.

Do skupiania i płukania masła w maślnicy i płukania naczyń używano wody wyjałowionej za pomocą promieni ultrafioletowych, w drugiej zaś maślnicy dla kontroli wody niewyjałowionej.

Masło płukane wodą niewyjałowioną i przechowane w temperaturze pokojowej, zjeżdżało już po 8 dniach, podczas gdy masło płukane wodą sterylizowaną w powyżej podany sposób, przechowane w tych samych warunkach, zachowało zupełną świeżość nawet po upływie miesiąca. To samo wykazały inne próby. Rzecz można, że trwałość masła płukanego wodą wyjałowioną przedłużano zazwyczaj o 3 tygodnie.

Tamtejszy aparat do sterylizacji wody dostarcza w godzinie 1800—3000 litrów, co wystarcza dla mleczarni, wyrabiającej około 400 kg. masła dziennie.

Wystawa w Odessie. Od 28 maja do 14. października r. 1910. odbędzie się międzynarodowa wystawa przemysłowo fabryczna, rzemieślnicza, artystyczna i rolnicza w Odessie.

Organizuje ją oddział odeski cesarskiego rosyjskiego Towarzystwa technicznego wspólnie z cesarskim południowo rosyjskim Towarzystwem rolniczym. W skład komitetu, zarządzającego wystawą, wchodzi przedstawiciele różnych narodowości zamieszkujących Odessę. Będzie więc na wystawie odeskiej w oddzielnych pawilonach reprezentowany przemysł niemiecki, francuski, angielski i t. d., nawet bułgarski.

Na wystawę będą przyjmowane okazy wyrobów:

1) Przemysłu włóknistego i innych, z tym przemysłem w związku będących. 2) Przemysłu papierniczo drukarskiego i sztuki graficznej. 3) Przemysłu drzewnego. 4) Przemysłu metalowego. 5) Przemysłu mineralnego. 6) Przemysłu produktów zwierzęcych. 7) Przemysłu produktów spożywczych. 8) Przemysłu chemicznego. 9) Okazy artystyczno-przemysłowe (malarstwo, rzeźba, instrumenty muzyczne, rysunki, plany i projekty techniczne, meble, dekoracje mieszkań i inne t. p. przedmioty sztuki stosowanej). 10) Okazy wyrobów przemysłu fabrycznego i rzemiosła, powyższym spisem nie objęte. 11) Okazy zakładów naukowych przemysłowo-rzemieślniczych. 12) Okazy higieny mieszkań, architektury i budownictwa.

Rozpoznawanie masła. Niktby nie przypuścił, że myszy są... koneserami. Profesor M. Coy w New Jersey w Północnej Ameryce, ma laboratorium do badania środków spożywczych.

Pewnego razu przyniesiono mu do zbadania 10 próbek masła, gdyż podejrzewano, że zawierają w sobie łój i oliwę (margarynę). — Na drugi dzień znalazł ośm z tych próbek przez myszy nadgryzione, zaś dwie nienaruszone, były sfałszowane margaryną. — M. Coy na drugą noc zostawił w laboratorium znowu dwie próbki, z których jedna z czystego masła się składała, druga znów z margaryny. I znowu masło, zostało przez myszy naruszone, podczas gdy margaryna pozostała nietknięta.

„Pamiętnik wystawy przemysłowej i rolniczej w Jarosławiu w roku 1908 oraz Sprawozdanie Komitetu z planem wystawy i mapą Jarosławia. Jarosław 1909, str. 48“.

Wystawa przemysłowa i rolnicza odbyła się w warunkach bardzo niepomyślnych ze względu na ustawiczną niepogodę, a jednak nie przyniosła niedoboru, lecz owszem nadwyżkę. Zasługa to zapobiegliwej gospodarki Komitetu a przede wszystkim dyrektora wystawy i jej inicjatora p. Stanisława Gurgula, właściciela parowej fabryki ciast w Jarosławiu.

W dziale przemysłowym obeślało wystawę 240 wystawców, w czem mieściło się 76 miejscowości a z tego 65 miejscowości w Galicyi.

Z Galicyi środkowej uczestniczyło 122 wystawców, potem brały udział w niej równomiernie wschód i zachód kraju. W dziale rolniczym uczestniczyło 56 wystawców, przedstawiających rolnictwo środkowej Galicyi.

Obrót kasowy w dziale przem. wynosił 142.560 52 K. w dziale rolniczym 22.289 78 K.

Wystawę zwiedziło osób 47.028, w czem mieści się 6 szajdów i 25 wycieczek.

Ostatnie posiedzenie Komitetu pełnego i rozwią-

zanie odbyło się dnia 17. października b. r. Komitet pełny przyjął sprawozdanie przedłożone przez Komitet wykonawczy i przeznaczył uzyskany dochód z wystawy na stworzenie: funduszu bursy rękodzielniczej w Jarosławiu!

Celem upamiętnienia pracy włożonej w urzeczywistnienie wystawy Komitet wydał „Pamiętnik“, w którym przedstawił dokładnie jak pracował urządzając wystawę, jakich dróg używał do urzeczywistnienia swych zamiarów i z jakimi trudnościami walczył. Pamiętnik ten zawierający również, wzory druków wystawowych, służyć zarazem może jako podręcznik do urządzania wystawy dla przyszłych komitetów wystawowych.

Pamiętnik redagował p. Kazimierz Missona.

Wystawa w Paryżu. Dnia 20. listopada otwarta została w uroczysty sposób przez prezydenta Republiki Falięrs wielka międzynarodowa wystawa piekarsko-młynarska. Opis zamieścimy w następnym numerze.

Ubezpieczenie społeczne. W komisji socjalno-politycznej odbyła się ankieta pierwszej sekcji przybocznej Rady rękodzielniczej. Przybyło 14 ekspertów. Po powitaniu ich przez przewodniczącego złożyli oni swe orzeczenia, które następnie referent zreasumował, stwierdzając, że wszyscy uczestnicy oświadczają się za ubezpieczeniem socjalnem i uznają zasadę projektu. Żądali tylko zmiany w tym kierunku, aby wszyscy bez wyjątku rękodzielnicy zostali wciągnięci do ubezpieczenia socjalnego. Wszyscy oświadczyli się za rozszerzeniem ubezpieczenia na wypadek zupełnej niezdolności do pracy.

Co zjada Kraków. Trzeba przyznać, że Kraków ma wcale nie zły apetyt. Świadczy o tem najlepiej sprawozdanie statystyczne Krakowa za miesiąc września. W ciągu tego miesiąca skonsunował Kraków 1546 sztuk grubego bydła, 3300 cieląt, 199 owiec, 3185 świń, nie licząc 80.000 kg. świeżego mięsa dowiezionego. Ponadto utonęło w żołądkach Krakowian we wrześniu przeszło 25.000 kur a 26.000 różnego drobiu, ba, zjedzono 23 bażanty i 1100 sztuk dąkięgo ptactwa, ponadto jednego jelenia i 7 saren. Ryby cieszyły się też zbytem niepoślednim, gdyż zjedzono ich w ciągu września 56.000 kg. Trzeba dodać, że ponadto żołądek Krakowa strawił 30.060 kg. ryżu i 393.729 kg. mąki, a 137.000 kg. jarzyn. Rzecz prosta, że do tego potrzeba znacznej ilości omasty, zużyto więc w ciągu września 80.000 kg. masła, przeszło 28.000 kg. łożu i blisko 24.000 kg. smalcu, ponadto około 36.000 kg. sera. Kolosalne wprost cyfry wykazują środki opałowe. We wrześniu spalono w Krakowie 2500 kup. metr. drzewa, około 50.000 klg. węgla drzewnych i 13 1/2 miliona węgla kamiennego.

KORESPONDENCJE.

Stanisławów w listopadzie 1909.

Wiadomość o urzędzie się mającej wystawie w roku przyszłym we Lwowie przyjęli nasi piekarze z zadowoleniem i chętnie w niej wezmą udział. Należy tylko nie zbyt się spieszyć, bo co nagle to po dyable. Wszystkotrzeba robić z rozwagą i zastanowieniem się. Sprawa wystawy omawiana będzie na blizszym naszym walnem zgromadzeniu, na którym też zapadnie uchwała, w jaki sposób miasto nasze w wystawie weźmie.

Z innych spraw rękodzielniczych donoszę, iż odbyło się walne zgromadzenie Spółki spożywczej w sali Gwiazdy. Obradom przewodniczył prezes Towarzystwa dr. Katzenellenbogen, który po stwierdzeniu legalności zabrania, udzielił głosu p. Spechtowi celem zdania sprawy imieniem dyrekcyi Sp. z czynności i rachunków za rok 1908/9. Rok ubiegły zaznaczył się silnym i stałym ruchem w sklepie Spółki, utrwalając w ten sposób byt i pomyślny rozwój sklepu, który wypełnia w mieście odczuwany dawno brak takiej instytucji. Po sprawozdaniu komisji lustracyjnej przyjęto do wiadomości oba sprawozdania, a z zysków uchwalono przełać 10% do funduszu rezerwowego oraz przyznać dla członków 2% rabatu od pobranych towarów. Radę nadzorczą uzupełniono przez wybór 4 nowych członków a to: pp. dr. Ostafńskiego, dr. Szymańskiego, Helfera, Dibelkę oraz p. Świątkiewicza jako zastępcę. Do komisji rewizyjnej wybrano pp. Burkę, Weicha i Pisarskiego, zast. p. Peliwo.

Donoszę w końcu, iż staraniem powiatowego Związku przemysłowców i Towarz. pomocy przemysłowej sawiązuje się w mieście naszym spółka rękodzielnicza

dla podniesienia interesów rękodzielniczych administrowana przez rękodzielników.

Celem spółki jest udzielanie zaliczek na roboty zapasowe lub obstalunkowe, sprowadzanie surowych materiałów, wprost ze źródeł i magazynowania towarów na sprzedaż przeznaczonych. Spółka przy pomocy Związku i Towarz. pomocy przemysłowej pragnie zając się wszystkimi temi postulatami, które utrudniają dziś rozwój i podniesienie gałęzi przemysłowej. *Swój.*

Od Redakcyi. Zamieszczając powyższą korespondencję stwierdzamy z ubolewaniem iż zbyt mało otrzymujemy wiadomości, dotyczących ruchu rękodzielniczego w kraju. A przecież rzecz to doniosłej wagi, która każdego obchodzić powinna. Większego zainteresowania się sprawami rękodzielniczymi wymagamy. Dlatego apelujemy do pp. Kolegów, by dzielili się z nami wiadomościami z posiedzeń, zgromadzeń, odczytów i t. d., tudzież swemi spostrzeżeniami, uwagami i t. d., bo to dopiero zainteresuje ogół i da nam obraz ruchu rozwojowego w naszym rękodielnictwie.

N A D E S Ł A N E

Piekarnia koło Lwowa murowana. o dwóch piecach, sklep, wielka klientela, budynki do wydzierżawienia lub sprzedania na bardzo dogodnych warunkach spłaty.

Adres w Administracji gazety.

Cenna książka. Jeszcze tylko szczupły zapas pozostał nader zajmującej książki „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej“. Ktoby chciał ją sprowadzić, niech nadesłże 60. hal. w markach pocztowych a wyślemy ją odwrotną pocztą.

PIEKARNIA z ośm. urządzeniem oraz sklep wiktualny zaraz do wynajęcia. Odstępne 300 kor. — Zgłoszenia listowne lub ustne. Joanna Maślanka — Krzeszów p. Iachowice.

PIEKARNIA W KRAKOWIE przy ul. Wiślniej 5. od stycznia 1910 do wynajęcia.

Wiadomość: Franciszek Kozłowski, Kraków, Stolarska 1.

Wszelkie sprawy

jak podania o koncesya, rekursy do władz przemysłowych, Namiestnictwa i Ministerstw i t. p. w językach polskim, niemieckim lub ruskim, ustawowo przeprowadzone, załatwia po cenach umiarkowanych

LUDWIK ZŁOCZAŃSKI

Kraków Garbarska 12.

Na odpowiedź i na przesyłkę zwrotną należy dołączyć marki.

Ustawa przemysłowa, nader potrzebna dla każdego przemysłowca, jest do nabycia w naszej Administracji po cenie 3 korony za egzemplarz.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia układu posadzki (herty)

Jan Stępiński

majster murarski

w Skawinie przy kolei, dom własny.

Więszą ilość różnych łopat

(szybrów)

ma na składzie

Leon Bałuk,

Kraków, Garbarska 12,

i odstępuje takowe po niskiej cenie P. T.

Kolegom.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

..... **Diamalt** (w stanie płynnym)
 **Triastase** (ekstrakt w proszku)

Łatwe używanie i pewny wynik.
 Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.

Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słoju
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN I PIECÓW
 AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI,

ul. Odoakera 35.

Maszyny najlepszej konstrukcji do wszelkiego rodzaju ciasta.



Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Taniej
 niż świeże mleko!

FABRYKA
PROSZKU MLECZNEGO

Taniej
 niż świeże mleko!

G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3

Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)

Adres dla depesz: „Trockenmilch“ – Wiedeń.

Telefon Nr 10324.

MLECZNY PROSZEK „GALLAK“

Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego; podnosi **wydajność i wygląd pieczywa.**

Nie psuje się!
 Wytrzy ma przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austriackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Wolne
 od nieprzyjemnego zapachu i smaku!

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

*** **MITSCHERLING w RADEBURGE** ***

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

„MONOPOL“

w płynie

słod piekarski

„REFORMA“

w mące

Jedyny wyrób fabryki „Hanna“

(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).

Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.

„Reforma“ przesyłana bywa w workach prawnie ochronionych, które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.

PIECE PIEKARSKIE

buduje, przebudowuje, naprawia

układa posadzki (herty)

KAZIMIERZ STĘPIŃSKI majster murarski
 w PODGÓRZU, ul. Kalwaryjska 58.



Wszelkie wyroby koszykarskie

z trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
 dostarcza w najlepszej jakości
 po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ, fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schelingera 18.

☉ Żądajcie cenników. ☉

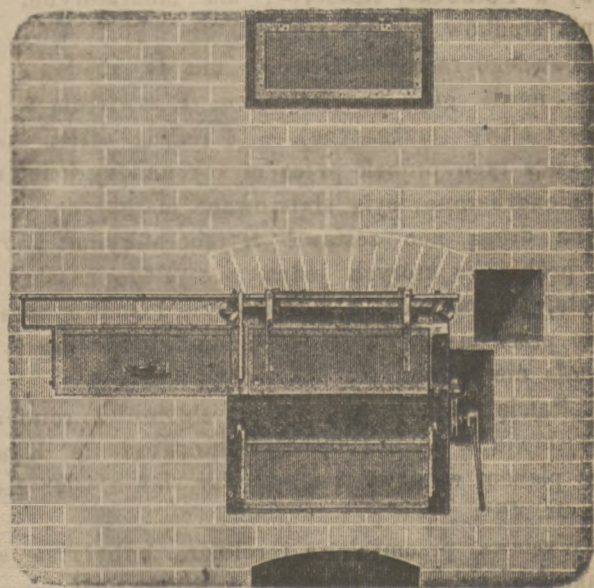
DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
 w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i w Francji w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w **KRAKOWIE:**
H. Rosenberg, Starowiślna 34.



**Powszechnie znane,
 najlepsze opalanie węglem
 obecnej doby.**

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcja, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużytkowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalanie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na podzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda

Jägerndorf (Karłow) Śląsk austriacki.